**Гурманские радости на горнолыжных склонах**

**ЗИМНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ**

**Рестораны в горных хижинах прямо на горнолыжных склонах – настоящее открытие для гурманов, которые приезжают в Трентино кататься на горных лыжах. Лучшие блюда нашего региона, горнолыжное катание с дегустациями, аперитивы на закате. Нам есть, что вам предложить.**

Местная кухня делает любой отдых особенным. И здесь региону Трентино есть чего предложить своим гостям. Традиционные рецепты, локальные продукты, отличные рестораны, лучшие шеф-повара. Испытать гастрономическое удовольствие у нас можно не только в городских ресторанах, но в очаровательных фермерских хижинах высоко в горах. Остановитесь здесь на обед во время катания. А вечером приходите на снегоступах или приезжайте на снегоходе на ужин. Выбор велик.

**Маршруты для гурманов на горнолыжных склонах**

Отдыхая на курортах Трентино, непременно выберите день, чтобы пообедать или поужинать в горной хижине с высокой кухней. В уютной обстановке вы насладитесь вкусом лучших традиционных блюд, приготовленных опытными шеф-поварами   
из натуральных продуктов. В зале горит камин, а если вы после ужина выйдете   
на улицу, то прямо над вами будут красоваться луна и сиять яркие звёзды.

Из **Мадонна-ди-Кампильо** через красивый зимний лес стоит прогуляться к горной хижине **Lago Nambino**. В горах Альпе-Чимбра, над Пассо-Веццена в нескольких километрах от Люсерны, хорош «панорамный» ресторан **Baita Neff**. Вам интересно попробовать блюда, приготовленные в печи? Тогда выбирайте **Rifugio** **La Montanara** в лесах природного парка Адамелло-Брента неподалёку от **Мольвено**, попасть сюда можно пешком, на снегоступах или снегоходе. Приятная 40-минутная прогулка   
от **Пассо-Сан-Пеллегрино** закончится ужином в великолепном ресторане **Rifugio Fuciade**, в котором шеф Серджио Росси и его сын Мартино готовят традиционные блюда ладинской кухни в красивой авторской подаче. В лесах Альпе-Тоньола работает **Malga Fratazza**: с террасы открываются шикарные виды на горы Пале-ди-Сан-Мартино, а вернуться в отель вы сможете на санках. В **Пампеаго** стоит приехать, чтобы не только отведать блюда шикарного ресторана **Chalet Caserina**, но и проехать или прогуляться по трассе Agnello, на которой установлены произведения современного искусства **RespirArt**, созданные из натуральных материалов. Отличная традиционная кухня в современном прочтении и не менее впечатляющие виды   
на Пале-ди-Сан-Мартино гарантированы гостям **Chalet 44 Dolomites Lounge**, который совсем недавно открылся на склоне курорта Альпе-Лусия.

**Дегустации на снегу**

Зимой мы предлагаем гостям не только кататься на горных лыжах, но и пробовать наши лучшие вина и деликатесы. Например, в **Валь-ди-Соле** с 12 по 19 декабря и   
с 9 января по 9 апреля горнолыжники смогут воспользоваться программой **SkiEat**. Незабываемый день в компании инструкторов Scuola Italiana di Sci Val di Sole начнётся у нижней станции гондолы Daolasa в 10 утра. По разным трассам группа с гидом доедет до горного ресторана Patascoss в Мадонна-ди-Кампильо, где уже будут приготовлены ланч с дегустацией. Весёлая горнолыжная прогулка закончится во второй половине дня возле ресторана Rifugio Solander на курорте Фолгарида-Мариллева, где участников угостят закусками, десертами и согревающими напитками. Цена 80 евро включает 6-часовое катание с инструктором и предложенные закуски. Больше информации и бронирование на сайте [www.scuolascivaldisole.com](http://www.scuolascivaldisole.com).

В долинах **Фьемме**, **Фасса** и на курорте **Примьеро** с конца января по конец марта будет проходить фестиваль **Happy Cheese**. Запланированы различные мероприятия в горных ресторанах, на трассах и на центральных площадях в посёлках. Помимо местных сыров гостям предложат дегустации крафтовых сортов пива и местных вин, в том числе игристого вина TrentoDOC. Особое внимание стоит уделить аперитивам по программе **Taste the Sunset**, где угоститься сырами, пиццей и другими закусками можно будет под аккомпанемент живой музыки.

Тренто, октябрь 2019